respekta®

Mod. No.:

EB 318AE

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

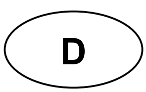
Elektro-Einbaubackofen



BD-318AE

fi130422 AOMNEG EN-60335-2-6_A11

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof



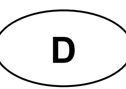
Lieber Kunde,
wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.
Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.
Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.
Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.
Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundliegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.
Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Inhaltsverzeichnis

Bemerkung: Aus ökologischen Gründen ist diese Bedienungsanleitung für mehrere Modelle ausgelegt.
Die Bedienung und Ausstattung Ihres Gerätes kann deshalb von den nachstehenden Beschreibungen individuell abweichen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Inbetriebnahme

- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen und evtl. vorhandene Schutzfolien abziehen.
- Den Backofen und die Zubehörteile kurzfeucht reinigen.
- Die gegenwärtige Uhrzeit an der Zeitschaltuhr einstellen (nur bei einigen Modellen).
- Den leeren Backofen für ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze und maximaler Temperatur betreiben. Der entstehende typische Neugeruch ist unvermeidbar. Bitte den Raum lüften.

Hinweis für nicht steckerfertig gelieferte Geräte

 Bitte vor dem anschliessen des Gerätes beachten!
Prüfen Sie in jedem Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen die zu Ihrem Gerätführen in Ordnung?
Oder sind Sie überaltert und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand?
Eine Überprüfung muss daher für bereits bestehende und auch für neue Anschlüsse durch den Fachmann erfolgen!
Alle Leitungen oder sonstige energiezuführende Teile (auch Leitungen in den Wänden) müssen durch einen Fachbetrieb überprüft werden.



Jeglicher Geräteanschluss ist ausnahmslos vom Fachmann vorzunehmen!

Hinweis-Symbol-Erklärung



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

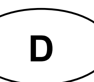
Die nachstehenden Hinweis-Symbole haben folgende Bedeutung:



Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.
Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann.
Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.
Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benützer weiter.

 ***Dieses Symbol ist ein Warnhinweis***
Sie finden es bei der Beschreibung der Arbeitsschritte, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen an den Geräten verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.

 ***Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin***
und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



 ***Dieses Symbol weist auf Verbrennungsgefahr hin.***
Berühren Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Oberflächen nicht bevor diese abgekühlt sind. Berühren Sie grundsätzlich kein eingeschaltetes Koch- Back- oder Grillgerät etc. auch wenn dieses kein solches Symbole aufweist.
VERWENDEN SIE STETS TOPFLAPPEN ODER HANDSCHUHE, wenn Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schalen berühren.

 *Sicherheitshinweise*

- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Bitte auf Kinder achten!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden. Wegen Kurzschlussgefahr die Kabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren oder auf die Kochstellen legen. Bei versehentlichem Einschalten besteht Brandgefahr.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Wegen Kurzschlussgefahr darf zur Reinigung kein Dampfstrahlreiniger verwendet werden.
- Unbeobachtetes Erhitzen von Fett oder Öl ist gefährlich. Es kann ein Brand entstehen
- Löschen Sie brennendes Fett oder Öl niemals mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mit einem Pfannendeckel oder einer Branddecke
- Achtung Feuergefahr. Bewahren Sie niemals Gegenstände im Gerät. Diese können bei unbeabsichtigtem Einschalten des Geräts Feuer fangen
- Halten Sie Kinder in jedem Fall fern von Koch- Back- und Grillgeräten
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder einer Fernbedienung ausgelegt
- Kinder ist es nicht erlaubt, das Gerät zu warten oder zu reinigen
- Kleinkindern ist der Gebrauch des Geräts nicht erlaubt
- Kinder dürfen das Gerät nur unter Anleitung und Bewachung durch Erwachsene bedienen
- Grössere Kinder (im Alter zwischen 8 Jahren bis und mit 14 Jahren dürfen das Gerät nur bedienen, wenn sie dazu vorher durch eine erwachsene Person ausreichend instruiert und beobachtet wurden
- Gefährdete Personen, Personen mit physischen, sensorischen oder verminderten geistigen Fähigkeiten (z.B. teilweise behindert, ältere mit einer gewissen Reduzierung in ihren körperlichen und geistigen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (z.B. ältere Kinder) können Geräte nur unter Aufsicht von Erwachsenen oder nach ausführlicher Benutzungsanleitung benutzen

- Sehr behinderte Personen und Personen mit umfangreichen und komplexen Behinderungen, dürfen das Gerät nur unter kontinuierlicher Überwachung durch eine unbehinderte erwachsene Person benutzen
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während dem Betrieb sehr heiss werden Halten sie Kinder fern von eingeschalteten Geräten
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen

Wichtige Hinweise

- Auf den Backofenboden keine Alufolie, Backbleche, Pfannen oder Töpfe legen. Bei Betrieb kann der Boden durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die evtl. nicht mehr entfernt werden können. Zur Vermeidung ein Backblech unten einsetzen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Einbau in einen Einbauschrank bestimmt. Es ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Kinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.

Energiespartipps



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie!
Folgendes können Sie tun:

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.

- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.

- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.

- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
  Bei langen Garzeiten 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten. Sie sparen bis zu 20% an Strom.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
  Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil diese die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.

- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen angegeben ist.

- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch das Backen mehrerer Gerichte hintereinander Energie eingespart werden, weil die Restwärme optimal genutzt wird.

- Gegen Ende längerer Backzeiten den Backofen etwa 10 Minuten vorher ausschalten, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.



Bedienung Backofen



1. **Beschreibung der Funktionsanzeigen**

   ⏻ ist die EIN/AUS Anzeige für den elektrischen Timer.
   Die Taste **"OK"** während 3 Sek. gedrückt halten.
   Anzeige ⏻ leuchtet permanent, alle anderen Timerfunktionen sind blockiert.
   Der Ofen arbeitet ohne Timerfunktion
   Wird die Taste **"OK"** erneut gedrückt stehen alle anderen Timerfunktionen zur Verfügung.

   |→| zeigt den Timer Modus an. Wenn diese Anzeige leuchtet, kann die gewünschte Kochzeit mit den Tasten ▲ und ▼ eingestellt werden.

   →| zeigt an, dass die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist.

   ● ist die Heizungs-Betriebleuchte. (Leuchtet, wenn ein Heizelement eingeschaltet ist und geht aus, wenn die eingestellte Temperatur in °C erreicht ist.

2. **Maximal einstellbare Uhrzeit "23:59"**

3. **Einstellung der Uhrzeit**
   Wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist, leuchtet das LED Display. Keine der 4 Funktionsanzeigen leuchtet.

a) Taste **"OK"** antippen. Die Stundenzahl blinkt.

b) Nun kann die aktuelle Stundenzahl mit den Tasten ▲ und ▼ eingestellt werden

c) Taste **"OK"** erneut antippen. Die Minutenzahl blinkt.

d) Nun kann die aktuelle Minutenzahl mit den Tasten ▲ und ▼ eingestellt werden

e) Eingestellte Uhrzeit durch erneutes Antippen der Taste **"OK"** bestätigen.

Die Stunden- bzw. Minutenzahl blinkt nun nicht mehr.
Die aktuelle Uhrzeit wir im LED Display nun laufend angezeigt.

4. **Brat- / Backzeit Programmierung**

Variante 1 (1 Stunde : 15 Minuten)

a) Taste **"OK"** so oft antippen, bis die Funktionsanzeige |→| und Stundenzahl im LCD Display blinken.

b) Nun mit den Tasten ▲ und ▼ **1 :** für 1 Stunde einstellen

c) Taste **"OK"** erneut antippen.

d) Die Minutenzahl im LED Display blinkt.

e) Nun mit den Tasten ▲ und ▼ **: 15** für 15 Minuten einstellen,

f) Die programmierte Kochzeit durch erneutes Antippen der Taste **"OK"** bestätigen.

Die Funktionsanzeige |→| leuchtet nun permanent und im LED Display wird laufend die verbleibende Kochzeit angezeigt.
Wenn die programmierte Brat- / Backzeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige |→| und ein akustisches Signal ertönt 10 mal.

Durch Antippen einer der 3 Funktionstasten **“OK“** erlöschen alle, Funktionsanzeigen und im LCD Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Praktisches Beispiel für die Brat- / Gar- / Backzeit Programmierung

Die aktuelle Uhrzeit ist **beispielsweise 15:30 Uhr**

a) Taste **“OK”** so oft antippen, bis die Funktionsanzeige und die Stundenzahl “15” im LCD Display blinken.
b) mit der Taste die Stundenzahl “15“ erhöhen auf “16”

c) Taste **“OK”** erneut antippen

d) die Minutenzahl “30” im LCD Display blinkt
e) Mit der Taste die Minutenzahl “30” auf “45” (30 + 15) erhöhen

f) Taste **“OK”** erneut antippen
Die Betriebszeit von 1 Stunde 15 Minuten ist nun programmiert.

g) Mit dem Funktions-Wahlschalter (**1**) (siehe Kapitel “Gerätekomponenten“) eine Funktion wählen.

h) Mit dem Temperaturregler (**2**) (siehe Kapitel “Gerätebeschreibung“) die gewünschte Betriebstemperatur einstellen.
i) Das Gerät schaltet ein und im LCD Display wird die programmierte Betriebszeit **1:15** angezeigt.

j) Im LCD Display wird die verbleibende Betriebszeit laufend angezeigt. Die Funktionsanzeigen und leuchten. Die Anzeige geht von Zeit zu Zeit an und aus.
k) Wenn die programmierte Betriebszeit abgelaufen ist,

Variante 2 (Vorwahl einer Koch-/Gar-Endzeit)

Es ist z.B. **08:00** Uhr und Sie möchten dass ein Gericht um **16:00** Uhr, mit 45 Min. Koch-/Garzeit zum Verzehr bereit ist.

a) Taste **“OK“** antippen

b) Koch-/Garzeit von 45 Min (wie oben unter Variante 1 beschrieben) einzustellen.

c) Taste **“OK“** erneut antippen. Stundenzahl **8**: im LCD Display blinkt
d) Mit der Taste die Stundenzahl **16**: einstellen

e) Taste **“OK“** erneut antippen. Display zeigt nun wieder die aktuelle Uhrzeit an.

f) Mit dem Funktions-Wahlschalter gewünschte Funktion einstellen
g) Mit dem Temperaturregler die gewünschte Koch-/Gartemperatur einstellen

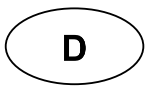
Der Ofen schaltet nun um 15:15 Uhr (45 Min. vor 16:00 Uhr) automatisch ein und schaltet nach 45 Min. automatisch ab.
Ein akustisches Warnsignal ertönt 10 mal, Koch-/Garzeit im LCD Display “**0:00**“ blinkt Funktionsanzeige blinkt ebenfalls.
Eine der 3 Tasten , **“OK”** oder antippen.
Im Display wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

5. **Einstellung Koch-/Garzeit-Startverzögerung**
Nur möglich, wenn vorher eine Gar- / Brat- / Backzeit programmiert wurde

a) Gewünschte Brat- / Gar- / Backzeit gemäss **4.** (Variante 1) hiervor programmieren.

b) Taste **“OK“** antippen

c) Funktionsanzeige und Stundenzahl im LCD Display blinken



d) Taste **“OK“** erneut antippen.
Funktionsanzeige leuchtet permanent und im LCD Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt

e) Mit den Tasten und die Uhrzeit einstellen, zu welcher der Ofen automatisch einschalten soll.

f) Eingestellte Einschaltzeit mit der Taste **“OK“** bestätigen.

Anzeige leuchtet nun permanent und im LCD Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt

g) Der Ofen schaltet zur programmierten Startzeit automatisch ein.
Anzeigen leuchten.

h) Wenn die programmierte Brat- / Gar- / Backzeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige und ein Alarmsignal ertönt 10 mal. Der Ofen schaltet automatisch ab.

i) Eine der 3 Tasten , **“OK”** oder antippen.

Im LCD Display wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt und die Funktionsanzeigen leuchten/blinken nicht mehr.

Praktisches Beispiel für die Einstellung eines Gar- und Bräunungsprogramms

Die aktuelle Uhrzeit ist **15:30** Uhr
Sie möchten ein Lebensmittel mit **Unter- und Oberhitze + Umluft** (Funktion 4 im Kapitel “Ofenbetrieb“) bei 180°C, 1 Stunde und 15 Minuten garen und gleichmässig bräunen.

a) Taste „“OK“ so oft antippen bis die Anzeige im Bedienfeld und die Stundenzahl **15**: im LCD Display blinken

b) Taste ein Mal antippen. Stundenzahl steht nun bei **16**: und blinkt.

c) Taste **“OK“** erneut antippen
Die Minutenzahl: **30** im LCD Display blinkt nun

d) Minutenzahl mit der Taste auf :**45** (30 + 15) einstellen

e) Taste **“OK“** erneut antippen. Die Betriebszeit von 1 Std. : 15 Min. ist nun programmiert.

f) Mit dem Funktions-Wahlschalter (1) die Funktion 4 “Unter- und Oberhitze + Umluft“ wählen. (Siehe Kapitel “Ofenbetrieb“)

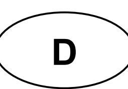
g) Den Temperaturregler (2) auf 180°C einstellen (siehe Kapitel “Ofenbetrieb“)

h) Die Uhr läuft nun rückwärts und zeigt laufend die verbleibende Betriebszeit an
Die Funktionsanzeigen und leuchten. Beleuchtung der Anzeige schaltet gelegentlich an und ab. (Heizung Ein/Aus Anzeige)

i) Wenn die programmierte Brat- / Gar- / Backzeit abgelaufen ist, steht die Zeitanzeige im LCD Display auf **00:00** , die Funktionsanzeige blinkt und ein 10 mal ertönendes Alarmsignal zeigt das Ende der Betriebszeit an. Der Ofen schaltet automatisch ab.

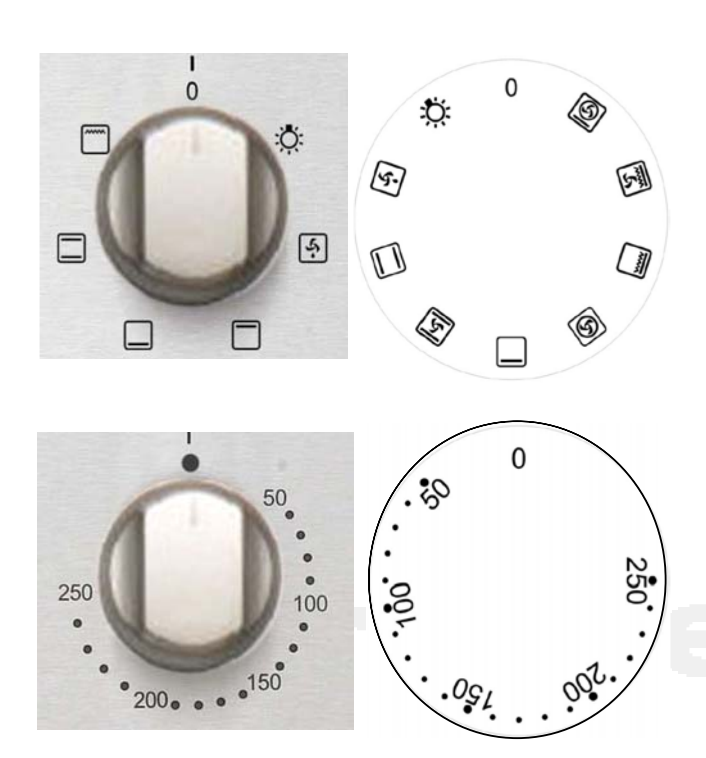
k) Eine der 3 Tasten , **“OK”** oder antippen.
Im LCD Display wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt und die Funktionsanzeigen leuchten/blinken nicht mehr.

⚠ Allgemeine Hinweise
Nach Erstanschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt das Display.
Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht.
Bei einigen Modellen ist die Einstellung der Uhrzeit für den Betrieb unbedingt erforderlich, weil dadurch der Backofen freigeschaltet wird.



Backofenschalter

Knebelschalter **Pushpull Schalter**



(Abbildungen dienen nur zur Illustration)

Der Backofen wird mit dem Funktions-Wahlschalter **(A)** und dem Temperatur-Regler **(B)** bedient.
Mit dem Funktions-Wahlschalter wird die gewünschte Beheizungsart, und mit dem Temperaturregler die Backofen-Temperatur eingestellt. (Siehe Kapitel “Ofenbetrieb“)

Ein- und Ausschalten des Backofens

Zum Einschalten des Backofens ist folgendes zu tun:

- Gewünschte Betriebsart *(siehe Kapitel “Beheizungsarten“)* mit dem Funktions-Wahlschalter und die Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.

Die Drehschalter **nur in den angezeigten Pfeilrichtungen** in die gewünschte Stellung

Wichtiger Hinweis

Ihr Backofen ist mit einem Gebläse für die Gehäusekühlung ausgestattet. Wenn sich Ihr Backofen nach Ende des Backvorganges stärker erwärmen sollte, können Sie durch Drehen des Backofenschalters auf die Position "Licht" die Gehäusekühlung für ca. 15 Minuten nachlaufen lassen. Die Heizung ist in dieser Schalterstellung ausge-schaltet. Dadurch kühlt Ihr Backofen schneller ab und Blende und Knebel erwärmen sich weniger.

Gehäusekühlung

Die Backofen Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungs-blende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen. Die Gehäuse-kühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist.
Die gekühlte Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Anwendung Backofen

Braten

Zum Braten verwenden Sie am Besten unser Grill Brat System.
(Siehe Kapitel “Gerätekomponenten 4“)
Hierbei sind der Grill und der Ventilator in Funktion.
Dieses Gerät ist für Niedertemperaturgaren ausgelegt.
Was bedeutet: Fett fängt bei 172 Grad an zu spritzen. Wenn Sie also Ihren Braten wie gewohnt bei 180 bis 200 Grad zubereiten, entsteht die bekannte Verschmutzung im Ofen.
Mit unserem Gerät braten Sie bei 165 °C im Grill-Brat-System und bleiben knapp unter der Temperatur, bei der Fett anfängt zu spritzen. Somit bleibt der Ofen sauber.
Bei der Zubereitung eines Schweinebratens geben Sie ca. 1 Liter Wasser, eine Karotte, 1/2 Zwiebel und 1/2 Brühwürfel in die Fettpfanne. Der Schweinebraten kommt, zuerst mit der Schwarte nach unten, auf den Rost direkt darüber. Nach etwa 20 Minuten wenden. Der Braten wird rundum schön braun und sehr saftig. Die Schwarte ist schön kross und kracht beim reinbeißen wie Chips. Der Sud, der in die Fettpfanne läuft wird anschließend püriert und fertig ist eine tolle Soße. Genauso verfahren Sie bei Rind, Wild, Geflügel und Fisch.

Hinweise

- Bratzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig.

- Immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne sorgen, damit austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen (Geruchsbildung).

- Braten zuerst mit der Anrichteseite in den Brattopf geben und nach der halben Garzeit wenden.

- Beim Braten von größeren Fleischstücken entsteht verstärkt Dampf, der sich an der

  Backofentür niederschlägt. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Braten bitte trockenwischen. Den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Backen

Zum Backen kann die Ober-/Unterhitze oder die Heißluft verwendet werden. Falls in der Backtabelle keine speziellen Gebäckarten angegeben sind, die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart wählen.

Ober-/Unterhitze

- Mittlere Einschubebene benutzen.

- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.

- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.

- Backformen auf den Rost stellen.

Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.

- Bei feuchten Blechkuchen (z.B. Obst-kuchen) wegen der Dampfbildung Max. 2 Bleche einschieben.

- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten damit es gleichmäßig bräunt.
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann. Dieses lässt sich nicht vermeiden.

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken den Großflächengrill oder das Grill-/Bratsystem verwenden.
(siehe Kapitel **“Gerätekomponenten 4“)**

Vorsicht Verbrennungsgefahr beim Grillbetrieb.
Durch die starke Hitze sind die Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden.

- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen.

STOP Kinder grundsätzlich fernhalten.

Hinweise
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür. Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen.
- Den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flache Grillstücke auf den Rost legen und die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes darunter einschieben
- Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals mit einer Grillzange wenden.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör reinigen, damit der Schmutz nicht festsetzt.

Einkochen

Zum Einkochen die Heißluft verwenden.
- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten.
- Nur handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln verwenden. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen sind ungeeignet. Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichem Inhalt gefüllt sein.
- Nur frische Nahrungsmittel verwenden.
- Zur notwendigen Feuchtigkeit ca. 1l Wasser in die Fettpfanne einfüllen und die Gläser so hineinstellen, das sie sich nicht berühren.
- Fettpfanne mit Gläsern ganz unten einschieben und 180°C und Heißluft einstellen.
- Das Einkochgut beobachten, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt. Danach den Backofen ausschalten und das Einkochgut noch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Auftauen

Durch Luftumwälzung bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und den Temperaturregler ausgeschaltet lassen.
- Zum Auftauen sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot

und Brötchen, tiefgefrorenes Obst geeignet.

- Für ein gleichmäßiges Auftauen, das Auftaugut zwischendurch drehen oder umrühren.

Backtabelle

Beheizungsarten					

Beheizungsart je nach Verfügbarkeit an Ihrem Gerät wählen

Backen in Kuchenform	Ebene	°C	Ebene	°C	Zeit (Min.)
Rührkuchen / Marmorkuchen	2	170 - 180	2	150 - 170	60 - 80
Tortenboden	2-3	170 - 180	2-3	160 - 170	20 - 30
Mürbeteig	2	170 - 180			30 - 40
Obstkuchen			2-3	160 - 180	60 - 70
Weißbrot aus Hefeteig	2	210 - 220	2	180 - 200	40 - 60

Backen auf dem Blech	Ebene	°C	Ebene	°C	
Obst Küchlein crispy	3	170 -180	2	170 - 170	35 - 60
Obstküchlein aus Hefe			2	160 - 170	30 - 50
Streuselkuchen	3	160 - 170	2	150 -170	39 - 40
Biskuits	2	180 - 200			10 - 15
Pizza dünn	3	200-240			10 - 15
Pizza dick	2	190 - 210			30 - 50
Brötchen	3	160-170	2	150 - 160	10 - 30
Blätterteig Gebäck	3	180 - 190	2	170 - 190	18 - 25
Meringues	3	90 - 110			80 - 90
Windbeutel			2	170 - 190	35 - 45

Beheizungsart	+		

Backen in Kuchenform	Ebene	°C	Zeit (Min.)	vorheizen
Meringues	2	80	60 - 70	ja
Blätterteig	2	150	25 - 35	ja

Backen auf dem Backblech	Ebene	°C	Zeit (Min.)	vorheizen
Hefekuchen	3	150	40 - 45	ja
Streuselkuchen	3	150	30 - 45	ja
Obstkuchen	3	150	40 - 55	ja
Rührkuchen	3	150	30 - 40	ja

Brat- / Gartabelle

Braten Sie im Backofen nur Portionen von 1 kg oder mehr. Für kleinere Portionen empfehlen wir, diese mit geeigneten Bratgeschirr auf dem Kochfeld zu braten

Beheizungsarten			

Beheizungsart je nach Verfügbarkeit an Ihrem Gerät wählen

Rindfleisch	Ebene	**°C**	Ebene	**°C**	Zeit (Min.) **pro cm**
Roast beaf oder Filet blutig gegart	3	250			12 - 15
Roast beaf oder Filet mittel gegart	3	250			15 - 25
Roast beaf oder Filet durch gegart	3	210 - 230			25 - 30
Rostbraten	2	200 - 220	2	165	120 - 140

Schweinefleisch	Ebene	**°C**	Ebene	**°C**	
Schweinebraten	2	200 - 210	2	165	90 - 140
Schinken	2	200 - 210	2	165	60 - 90
Schweinefilet	3	210 - 230			25 - 30
Kalbfleisch	2	200 - 210	2	165	90 - 120
Lammfleisch	2	200 - 220	2	165	100 - 120
Wild	2	200 - 220	2	165	100 - 120
Huhn	2	200 - 250	2	165	50 - 80
Gans (ca 2 kg)	2	210 - 220	2	165	150 - 180
Fisch	2	210 - 220	2	165	40 - 50

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten beziehen sich auf Portionen von 1 kg. Für jedes weitere kg muss die Garzeit um 30 - 40 Minuten verlängert werden
Das Brat- / Gargut sollte nach Ablauf der halben Zeit gewendet werden. Verwenden Sie nur hitzebeständiges Geschirr im Backofen

Grilltabelle

Beheizungsart je nach Verfügbarkeit an Ihrem Gerät wählen

Beheizungsart	**Grill**	**<<Grill und Oberhitze, Rotisserie**

Verwenden Sie beim Grillen im Backofen immer eine Fettauffangschale auf dem Backröhrenboden

Grillgut	Ebene	**°C**	Grillzeit in Minuten		
			Rotisserie	1. Seite	2. Seite
Huhn (ca. 1.5 kg) am Drehspiess	3	250	90 - 100		
Huhn (ca. 1.5 kg)	3	250		60 - 65	50 - 60
Schweinekotelett	4	250		8 - 10	6 - 8
Schweineschnitzel	3	250		10 - 12	6 - 8
Würste	4	250		8 - 10	8 - 10
Roastbeef (ca. 1 kg)	3	250		12 - 15	10 - 12
Kalbkotelett	4	250		6 -8	5 - 6
Schafkotelette	4	250		10 - 12	8 - 10
Lammkotelette	4	250		10 - 12	8 - 10
Halbes Hähnchen (pro 500g)	3	250		25 - 30	20 - 25
Fischfilet	4	250		6 - 7	5 - 6
Truten (ca. 200-250g)	3	250		5 - 8	5 - 7
Brot (toasten)	4	250		2 - 3	2 - 3

Beheizungsart		**Grill + Oberhitze + Umluft kombiniert**

Grillgut	kg	Ebene	**°C**	Garzeit in Minuten
Schweinebraten	1.0	2	165	80 - 100
Lammkeule	2.0	2	165	90 - 110
Rostbraten	1.0	2	165	30 - 40
Huhn	1.0	2	165	50 - 60
Ente	2.0	1 - 2	165	85 - 90
Ziege	3.0	2	165	110 - 130
Truten	2.0	2	165	110 - 130

Wenden Sie das Grillgut mehrmals während der Garzeit und übergiessen Sie es periodisch mit seinem eigenen Saft, oder einer Salzwasserlösung

Bei den in der Tabelle angegebenen Garzeiten handelt es sich um aproximative Angaben. Passen Sie diese mit der Zeit Ihren eigenen Erfahrungen und Wünschen an

Reinigung und Pflege



Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

- Vor jedem Reinigen das Gerät abkühlen lassen und vom Netz trennen.

- Keine scheuernden Reinigungsmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Kochplatten
- Reinigen Sie die Kochplatten immer nur mit einem trockenen Tuch oder mit einem handelsüblichen Pflege mit tel. Sie können auch in regelmäßigen Abständen einen Tropfen Öl auftragen.
- Auf keinen Fall dürfen die Kochplatten abgeschmirgelt werden.
- Feuchtigkeit (von Topfdeckeln oder Abdeckplatten, übergelaufenen Kochgut) verkürzt die Lebensdauer der wertvollen Platten.
- Rückstände von salzhaltigen Flüssigkeiten dringen in die Poren ein und machen sie bald durch stetige Rostabblätterung unbrauchbar.

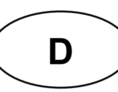
Frontgehäuse
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur handelsübliche Mittel nach Herstellerangabe verwenden.

Edelstahlflächen können mit dem KKT Kolbe Edelstahl-Pflegemittel oder mit anderen milden Reinigungsmitteln (z.B. Spülmittel) und einem weichen Tuch gereinigt und trockengerieben werden.

⚠ Aggressive Reinigungsmittel (z.B. Essigreiniger),Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes!

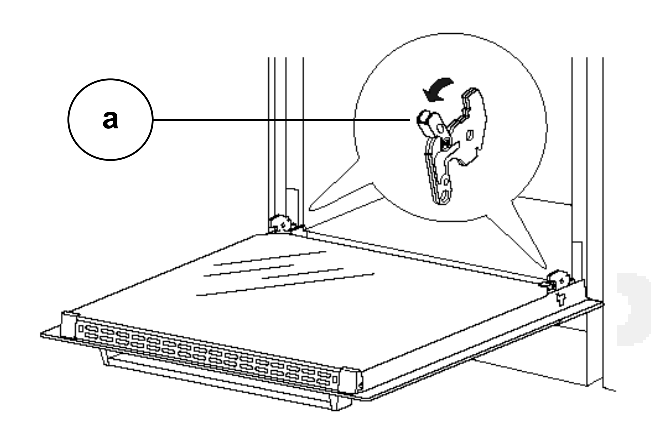
Backofen
- Der Backofen lässt sich leichter reinigen, wenn er noch handwarm ist. Einfache Fettspritzer mit Spülwasser entfernen.
- Bei hartnäckigen oder starken Verschmutzungen normale Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Bei Backofensprays unbedingt die Herstellerangaben beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen, Aluminiumteile und Heizkörper dürfen wegen möglicher Beschädigung und Farbveränderungen mit diesen Sprays nicht in Berührung kommen.
- Zubehör wie Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Dampf Clean Funktion
Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weil durch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.
- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Beheizungsart “Unterhitze“ wählen und Temperaturregler auf 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen. Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.
- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.



Backofentür herausnehmen

Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Türsicherungsbügel **(a)** auf den beiden Türscharnieren nach vorne vollständig aufklappen.
Die Backofentür langsam bis zum Anschlag schließen. Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.
Das Einsetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
Zuletzt die Bügel wieder auf den Scharnierträger schwenken.



Innentür-Glasscheibe

Beim Ausbauen der Scheibe besonders vorsichtig hantieren.
Es besteht Verletzungsgefahr!

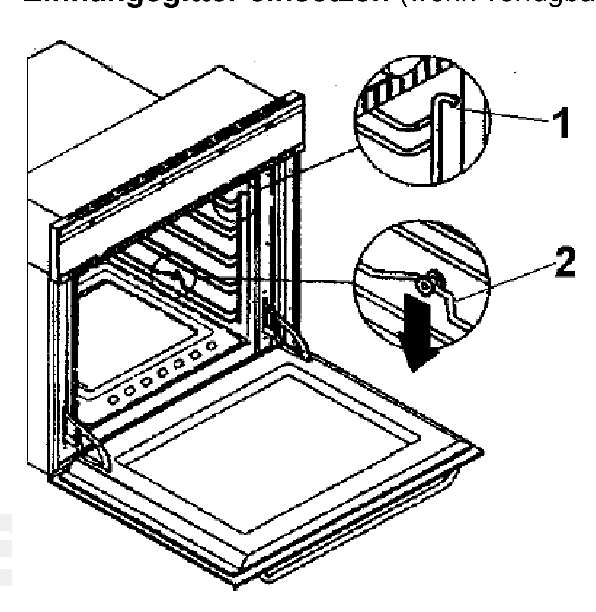
Der Ausbau soll nur im kalten Zustand erfolgen.

Es ist möglich die innere Glasscheibe der Backofentür zum Reinigen herauszunehmen.
Siehe Kapitel **“Gerätekomponenten 1“**

Nach dem Reinigen die Scheibe in den Aufnahmerahmen einsetzen und gleichmäßig in die Schnappfedern hineindrücken. Die Scheibe muss bündig zum Rahmen liegen.

Einhängegitter abnehmen (wenn verfügbar)
Zubehörteile wie Rost und Backblech herausnehmen.
Einhängegitter an der Klemmstelle geringfügig nach unten drücken (**2 in Abb**.) und von der Backofenwand wegziehen. Einhängegitter nach innen schwenken und oben aushängen (**1 in Abb**.).

Einhängegitter einsetzen (wenn verfügbar)



Die Gitter oben in die Löcher einhängen und nach unten schwenken. An der Klemmstelle den Gitterstab etwas nach unten drücken und zur Seitenwand hin drücken. Das Einhängegitter muss einschnappen und fest sitzen.

Teleskopauszugschienen (nur bei einigen Modellen)
Bei Modellen mit Teleskopauszugschienen sind diese Schienen and den seitlichen Einhängegittern eingeklippst.
Btr. Ausbau und Einbau der seitlichen Einhängegitter beachten Sie bitte den vorherigen Abschnitt Zum reinigen der Teleskopschienen ist es dann oft nicht mehr notwendig diese von den Gittern abzunehmen
Sollte es aber dennoch notwendig sein die Teleskopschienen von den Einhängegittern zu entfernen, die beiden Gitterstäbe an denen die Schiene eingeklipst ist etwas

zusammendrücken und die Schiene durch leichtes ziehen oder drehen ausrasten.
Um die Teleskopschienen wieder einzurasten hängen Sie die Schiene zunächst mit den oberen 4 Kerben in den oberen Gitterstab. Für die richtige Positionierung beachten Sie die kleine Verdickung am oberen Gitterstab. Leichter Druck führt zum einrasten der Schiene in die Seitengitter.

Tipp: wenn Sie jeweils nur eine oder zwei der 4 Schienen gleichzeitig ausbauen können Sie die anderen als Vorlage nutzen und leicht sehen wie man die Schiene wieder in der richtigen Position und in der richtigen Richtung in das Gitter einrastet.

STOP Die Teleskopauszugschienen nicht ins Wasser tauchen und nicht in der Geschirr-spülmaschine reinigen, sondern nur mit handelsüblichen Reinigungsmitteln außen reinigen.

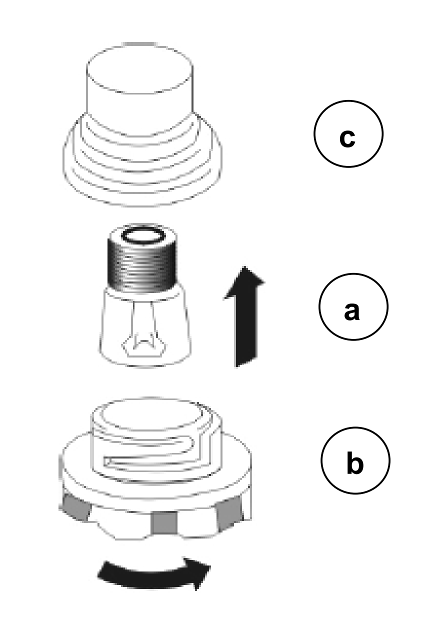
STOP Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.

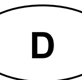
Backofenlampe auswechseln

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung das Gerät unbedingt vom Netz trennen (Geräte-Sicherung ausschalten!).

Austauschlampen können über den Fachhandel bezogen werden.
(auf Temperaturbeständigkeit von 300 °C und technische Daten auf dem Lampengewinde achten).

- Auf den Backofenboden ein Küchentuch legen um Beschädigungen zu vermeiden.
- Glasfassung **(b)** der Beleuchtungsstelle durch Drehen in Gegenpfeilrichtung lösen und nach unten aus der Lampenfassung **(c)** ziehen. (Bajonettverschlussprinzip)
- Backofenlampe **(a)** auswechseln. Beim Einsetzen die Lampe vollständig in die Keramikfassung **(c)** hineindrehen, damit der elektrische Kontakt zustande kommt.
- Glasfassung **(b)** von unten wieder in die Lampenfassung **(c)** führen und in Pfeilrichtung festdrehen.
- Gerätesicherung wieder einschalten.





Problembehebung

Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Reparaturen grundsätzlich nur durch einen konzessionierten Fachmann durchführen lassen.

Der Backofen wird nicht beheizt

- Wurde die Geräte-Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Wurden der Temperaturregler und der Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Geräte-Sicherung löst mehrfach aus

Den Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur rufen.

Beleuchtung ist ausgefallen

Der Austausch der Beleuchtung ist im vorangegangen Kapitel beschreiben.

Die Backergebnisse sind nicht zufriedenstellend

Wurden die Hinweise und Tipps in dieser Anleitung beachtet?

Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an das Kundendienstbüro Ihres Händlers. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie bitte die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Modell- bzw. Typenbezeichnung.

Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Kundendiensteinsätze welche auf fehlerhafte Installation oder Fehlbedienung des Gerätes zurückzuführen sind, sind auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

Garantie

Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften, sowie der Warnhinweise in der Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und in Beiblättern führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
Ein allfälliger Garantieanspruch ist durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen.
Die Garantie umfasst keine Leistungen an Geräten mit Fehlern, Schäden oder Mängel aufgrund von chemischer oder mechanischer Einwirkung, sowie fehlerhafter Installation.
Im übrigen gelten die Garantiebedingungen Ihres Verkäufers, bei welchen Sie ausschliesslich Ihre Garantieansprüche geltend machen können.
Halten Sie die Garantiekarte Ihres Verkäufers und oder die Kaufquittung bereit, wenn sie den Kundendienst während der Garantiezeit in Anspruch nehmen müssen.

Der Hersteller gewährt Garantie für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund mangelhafter Lüftung und fehlerhafter Montage entstanden sind.

Für Leuchtmittel wird keine Garantie gewährt.

Montageanleitung für nicht steckerfertig gelieferte Geräte

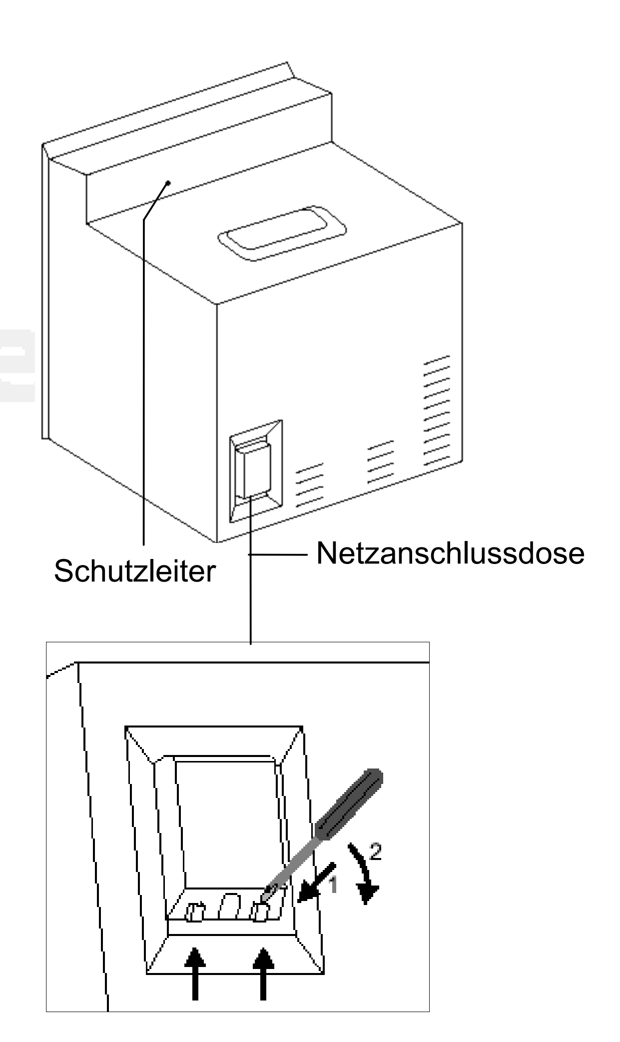
Der elektrische Anschluss darf nur durch den Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen.

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes unter Umständen zerstört. Es besteht kein Garantieanspruch!

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung über-einstimmt.
Die Länge der Anschlussleitung muss so bemessen werden, dass das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.
Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungs-führenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Hinweise für die Elektrofachkraft
Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom (400V 3N~50Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung auf der An-schlussleiste gemäß dem nachfolgenden Schaltplan möglich.
Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Entlastungs-einrichtung zu befestigen.
Es ist zu beachten, dass der Schutzleiter an die Klemme der damit gekennzeichneten Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die Elektroinstallation des Herdes sollte mit einem Notschalter ausgestattet sein, der im Notfall das ganze Gerät vom Netz

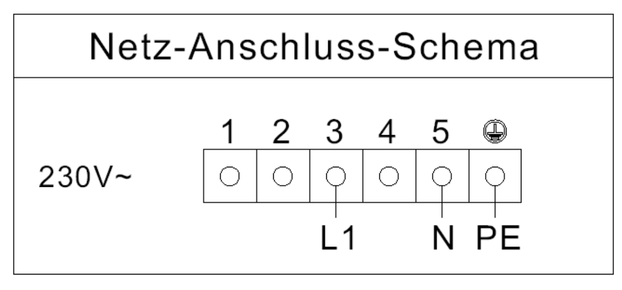
abschaltet. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Notschalters muss mind. 3 mm betra-gen. Vor Anschluss des Herdes an das Stromnetz sind die Informationen auf Typenschild und Schaltplan durchzulesen.

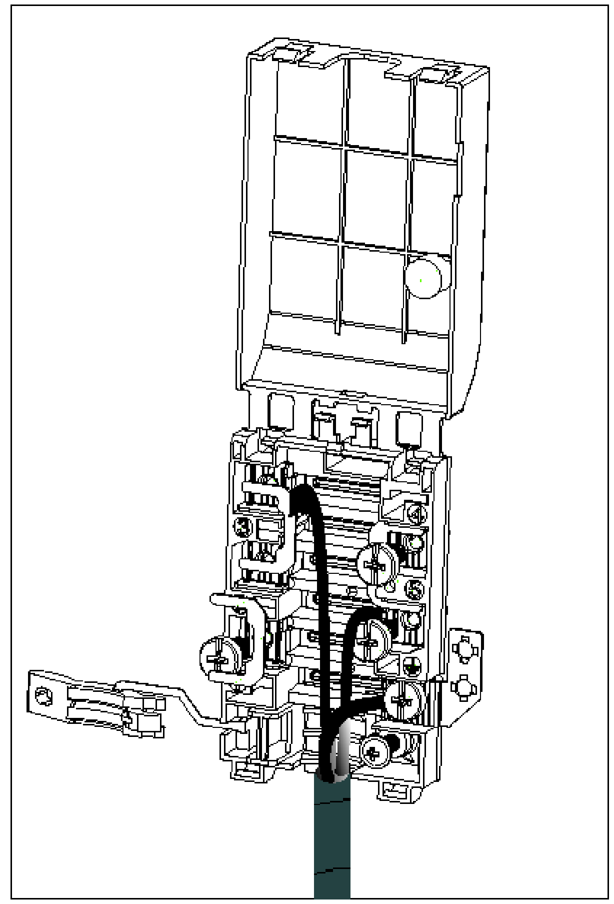


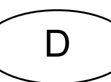
Netzanschlussdose öffnen: Zum Entriegeln Schraubendreher ansetzen (1) und geringfügig nach unten bewegen (2)



Anschluss-Schaltplan für nicht steckerfertig gelieferte Geräte

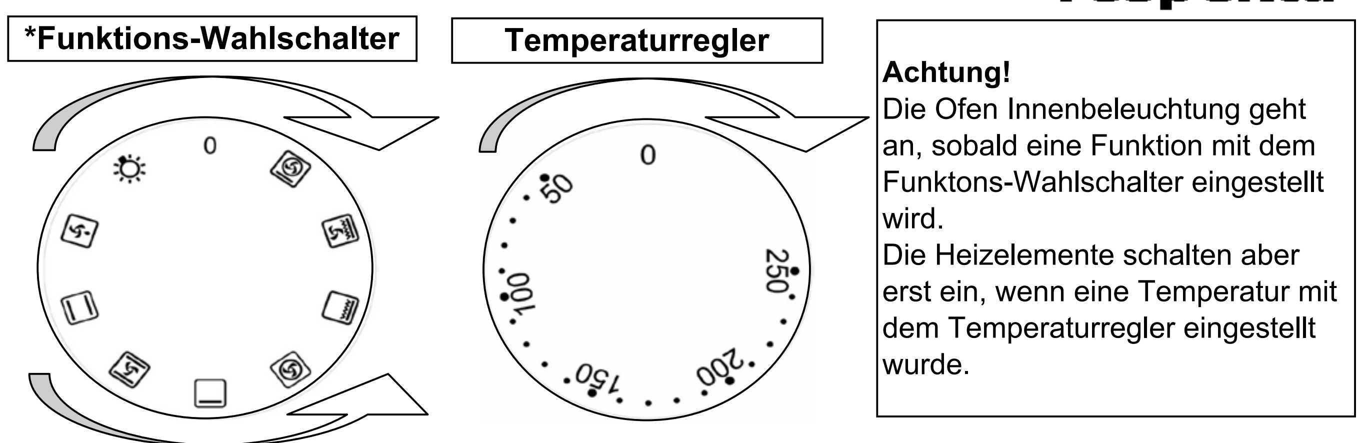






Ofenbetrieb

respekta®



Achtung!
Die Ofen Innenbeleuchtung geht an, sobald eine Funktion mit dem Funktons-Wahlschalter eingestellt wird.
Die Heizelemente schalten aber erst ein, wenn eine Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

*je nach mModell mit unterschiedlichen Funktionssymbolen

Achtung! Funktions-Wahlschalter und Temperaturregler sind in der Ruhestellung versenkt.

Um Schalter und Regler bedienen zu können, diese kurz antippen um sie aus der Versenkung zu holen.

Wenn Schalter und Regler nicht mehr gebraucht werden, diese wieder sanft in die Versenkung drücken, bis sie einrasten.

Folgende 9 Betriebsarten können mit dem Funktions-Wahlschalter gewählt werden:

Nr.	Betriebsart	Beschreibung
1	**Innenbeleuchtung**	ohne weitere Funktion
2	**Auftauen**	schonendes Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln, ohne Hitze
3	**Unter- und Oberhitze**	konventioneller Back-/Gar Betrieb
4	**Unter- und Oberhitze + Umluft**	für gleichmässige Bräunung. Auch ideal zum Backen
5	**Unterhitze**	Backen oder Braten der Unterseite von z.B. nassem Kuchen mit Obstbelag
6	**Heissluft**	Gebläse zum gleichzeitigen Braten/Backen auf mehreren Ebenen
7	**Grill + Oberhitze**	intensive Bräunung durch erhöhte Oberhitze. Temperatur auf 250°C einstellen
8	**Grill + Oberhitze + Umluft**	für schnelle, intensive Bräunen. Temperatur auf 200°C einstellen.
9	**Heissluft + Unterhitze**	für knusprige Kuchen- und Pizzaböden (ohne Vorheizen anwendbar)

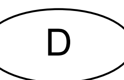
Schnelles Vorheizen in ca. 4 Min.: Funktion 9 wählen und Temperaturregler auf 150°C einstellen

Mit der Funktion 4 kann zudem heisses Gargut gekühlt, oder die Backröhre abgekühlt werden. Dabei muss der Temperaturregler in **O-Stellung** sein

Achtung! Es dürfen nur hitzebeständige Brat-/Backgefässe benutzt werden

Mit dem Temperaturregler können je nach Bedarf Temperaturen von 50°C bis 250°C gewählt werden

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken



Gerätekomponenten 1

respekta®



Ofen

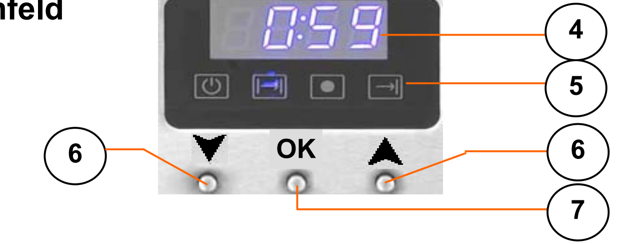


1 Funktions-Wahlschalter für die Beheizungsarten

2 Bedienfeld

3 Temperaturregler

Bedienfeld



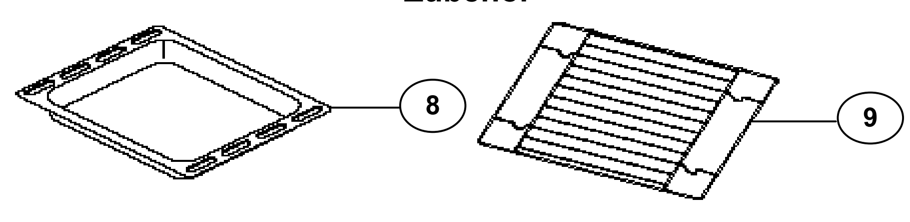
4 LCD Display (Uhrzeit)

5 Funktionsanzeigen

6 Uhrzeit +/- Einstelltasten

7 Funktionswahl- und Bestätigungstaste

Zubehör



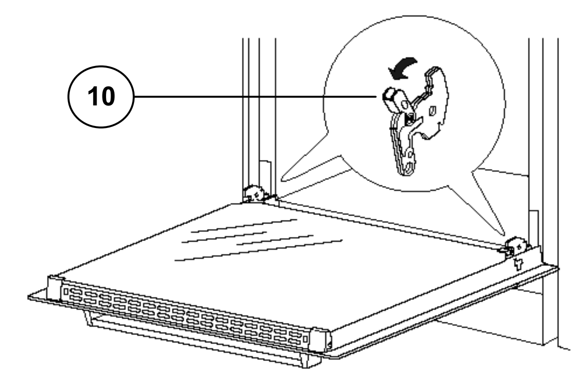
8 Bratpfanne

9 Gitterrost

10 Tür Sicherungsbügel

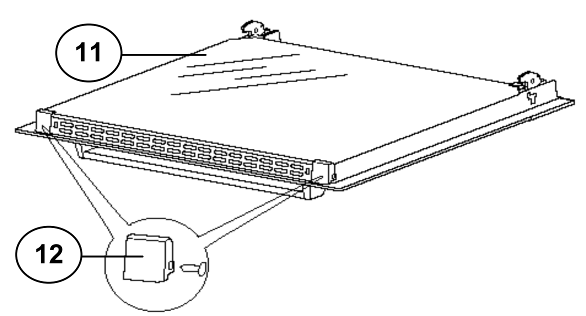
11 innere Türverglasung

12 Glashalter



Um für die Backröhrenreinigung besseren Zugang zu haben empfiehlt sich, die Backofentür zu entfernen.

1. Tür ganz öffnen
2. Sicherungsbügel (10) lösen
3. Tür zum Entfernen mit beiden Händen etwas anwinkeln und gegen sich ziehen.
4. Tür nach der Reinigung der Backröhre in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen. und mit Sicherungsbügel (10) wieder sichern.



Um die Türverglasung gelegentlich auch innen zu reinigen, kann die innere Türverglasung ganz einfach entfernt werden.

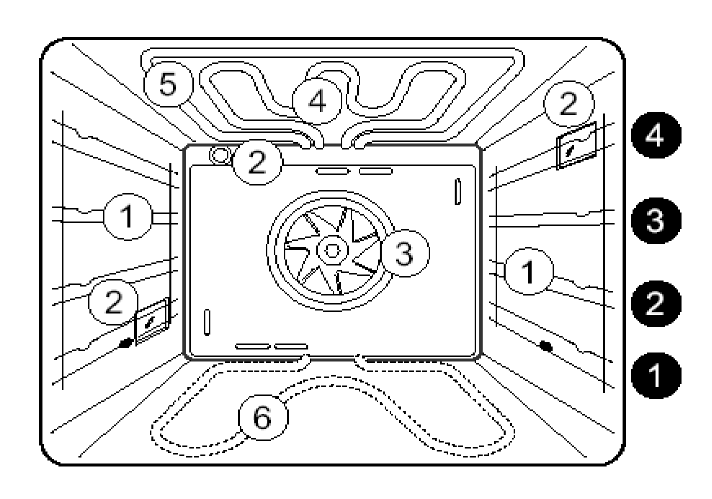
1. Die beiden Glashalter (12) mit Schraubendreher entfernen.
2. Glas vorne leicht anheben und aus dessen hinteren Verankerung ziehen.
3. Glas nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

Gerätekomponenten 2

Das Backofeninnere

Je nach Modell



(1) Einhängegitter mit Einschubebenen

(2) Beleuchtung (je nach Modell)

(3) Ventilator mit Ringheizkörper

(4) Grillheizkörper

(5) Oberhitzeheizkörper

(6) Unterhitzeheizkörper (unter dem Backofenboden)

(1) bis (4) Einschubebenen für Rost, Backblech oder Fettpfanne

Nummerierung der Einschubebenen von unten nach oben

Die Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Die Gehäusekühlung ist an, wenn eine Beheizungsart eingestellt ist.
Die Luft tritt zwischen Backofentür und Bedienungsblende aus.

Teleskopauszugschienen (optional)

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß. Topflappen o.ä. verwenden!
Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 oder 3 Ebenen (je nach Modell).

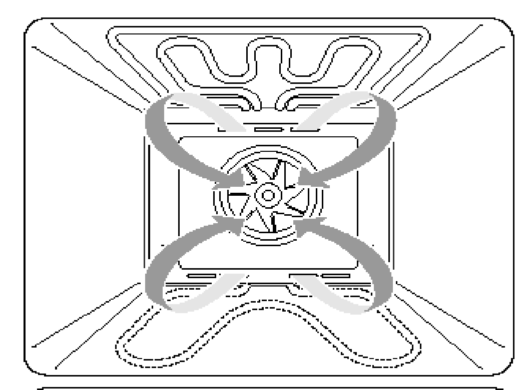
• Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.

• Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben. Die Backofentüre immer erst schließen, wenn die Teleskopauszug-schienenvollständig eingeschoben sind.

Abbildung dient nur zu Illustrationszwecken

Gerätekomponenten 3

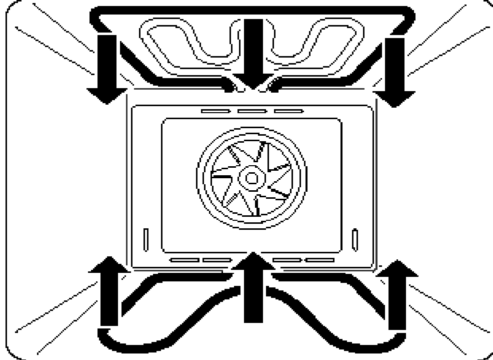
Beheizungsarten *(je nach Modell)*





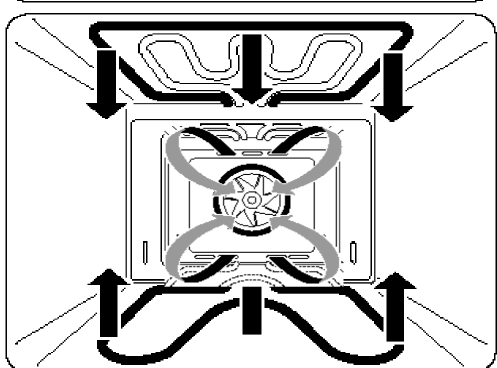
Auftauen

Der Ventilator (ohne Heizung) ist in Betrieb
Diese Betriebsart wird für schonendes Auftauen von Gefrorenen Lebensmitteln gewählt.



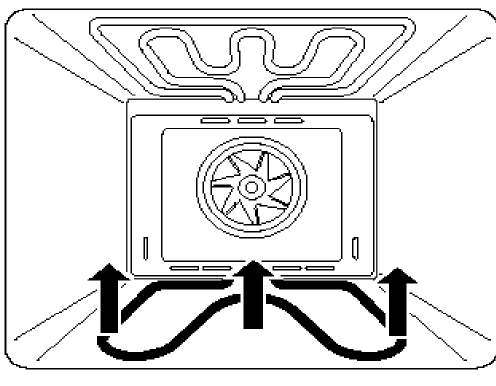
Ober- und Unterhitze

Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich. *Anwendungen:* Braten im Römertopf, flache Blechkuchen, Brot etc.



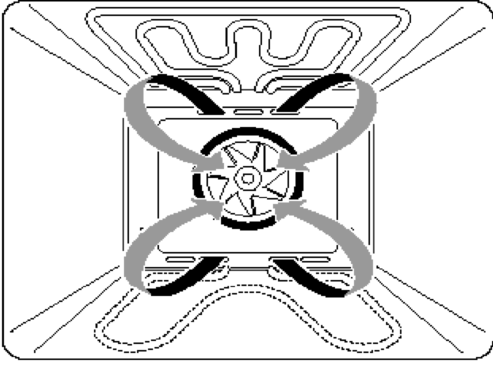
Ober- und Unterhitze + Ventilation

Der obere und untere Heizkörper sowie der Ventilator (ohne Heizung) sind im Betrieb.
Diese Betriebsart wird für gleichmässige Bräunung der Lebensmittel gewählt. Sie ist auch ideal zum Backen.



Unterhitze / Dampf Clean

Der untere Heizkörper ist in Betrieb.
Diese Betriebsart wird gewählt, wenn die Unter-seite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).
Die Unterhitze wird auch zur Reinigung des Backofens verwendet.
Näheres zur Dampf Clean Funktion im Kapitel "Reinigung und Pflege”.



Heissluft

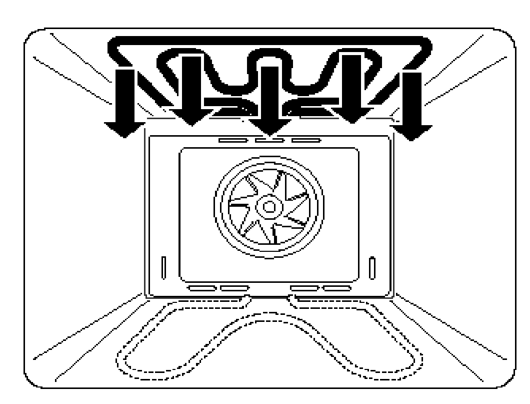
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

Gerätekomponenten 4

Beheizungsarten

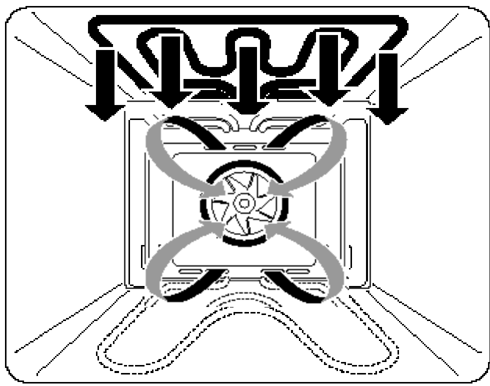
Je nach Modell





Grill + Oberhitze (Grossflächengrill)

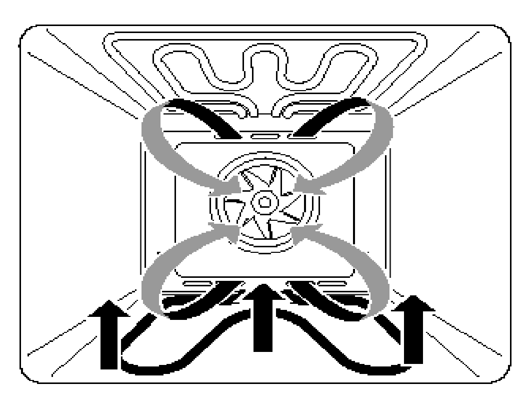
Die oberen Heizkörper sind eingeschaltet.
Das Grillen erfolgt durch Infrarotstrahlung bei hoher Temperatur.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen flacher Fleischstücke, Steaks, Würstchen, Fisch, Scampi, Toastbrote etc.





Grill + Umluft (Grill / Bratsystem)

Grillheizkörper, ober Heizkörper und Ventilator (ohne Heizung) sind in Betrieb.
Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Gratinieren und Überbacken.
Temperaturregler auf 180 °C einstellen





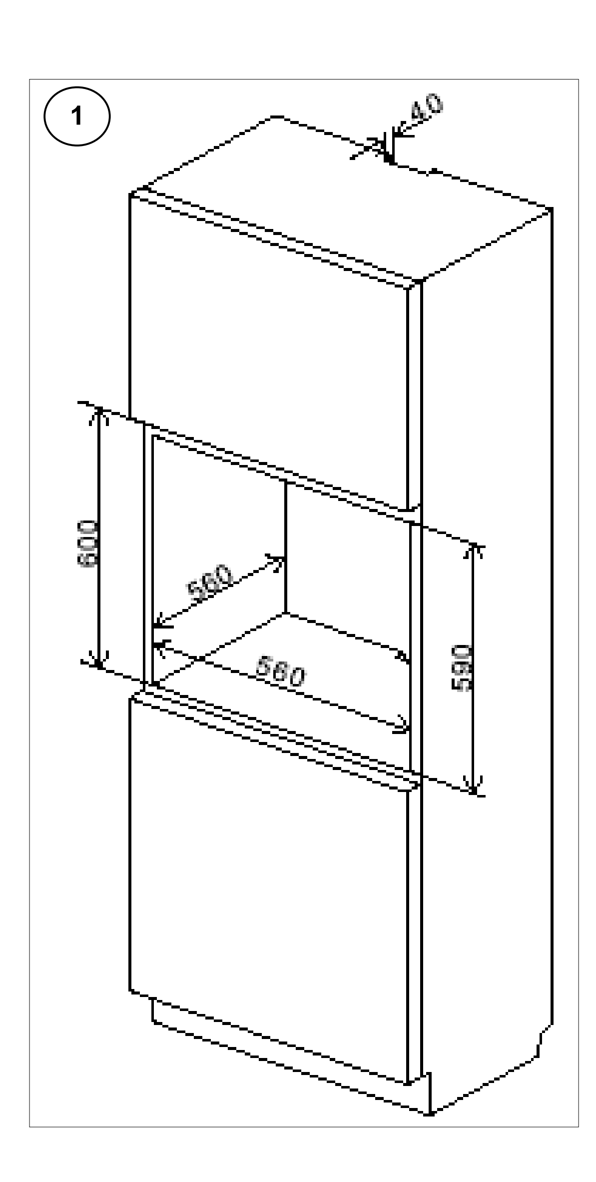
Heissluft + Unterhitze

Unterer Heizkörper und Ventilator (mit Heizung) sind in Betrieb.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.
Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen mit dieser Betriebsart am besten.

Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken

Geräteeinbau

respekta®



1 Hochschrank Einbaumasse

2 Unterbaumasse

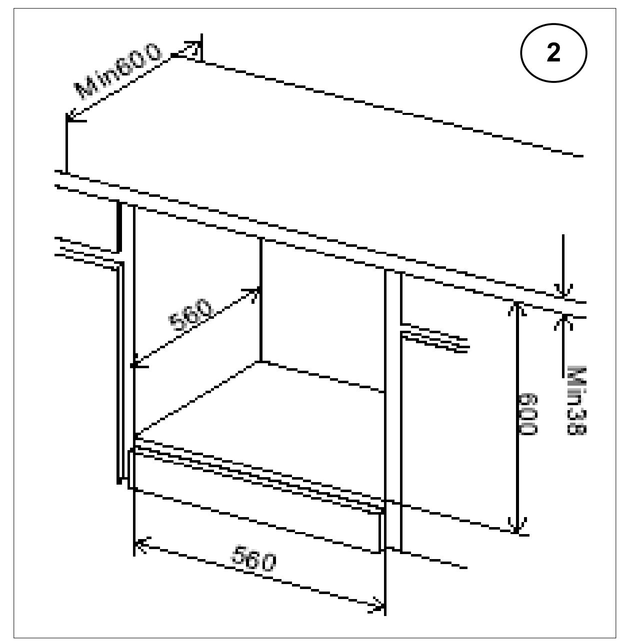
3 Befestigung des Gerätes

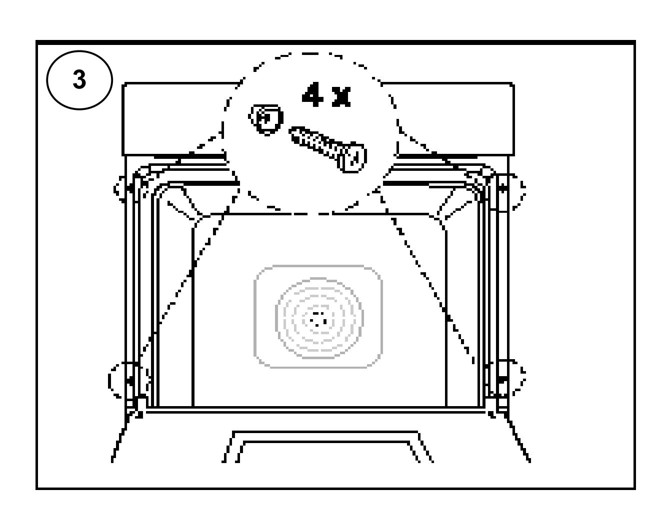
⚠ Die Wände des Einbaumöbels müssen in jeder Hinsicht mindestens 100°C hitzeresistent sein.

Einbaumasse in mm

Einbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen.
- An der Einbaunische darf keine Rückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten vier Schrauben und Hülsen am Einbauschrank befestigen. (Abb. 3)
  Die Schrauben nicht zu fest anziehen.





Abbildungen dienen nur zu Illustrationszwecken